

Receta de Carne De Cerdo Con Salsa Alioli

22 Abr 2014



Buenos días, comenzamos una semana más, y para este primer día os dejo esta receta de **Carne de Cerdo con Salsa Alioli**, está deliciosa y seguro que os encantará a tod@s.

Ingredientes

- Carne de cerdo o ternera (un kilo o la cantidad que necesitéis)
- Sofrito (cinco o seis cucharadas)
- Aceite de oliva
- Vinagre (un chorrito)
- Sal y Pimienta
- Salsa alioli

Modo de Preparación

1. Cortar la carne en trozos medianos y sazonarla con sal y pimienta
2. En una cacerola poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, dorar la carne
3. Echar un chorrito de vinagre y el sofrito de tomate, que puede ser de bote o tarro de cristal
4. Tapanlo y dejar cocer a fuego suave hasta que la carne esté tierna
5. Preparar una salsa alioli con siete dientes de ajo machacados, medio litro de aceite, sal y pimienta, mezclándolo hasta hacer una pasta como la mayonesa
6. Añadir esta salsa a la carne y mezclarlo bien, servir caliente
7. También podéis utilizar mayonesa alioli y servirlo junto a la carne con unas patatas fritas